

にいがた2km「おいしさDX」産学官共創プロジェクト



ITで笑顔の輪を広げる
株式会社メビウス



真の強さを学ぶ。
新潟大学
NIIGATA UNIVERSITY



新潟市
Niigata City

本事業が目指す10年後の姿

味の特性分析サービスの活用事例

生産・小売・販売



生産物の味データを店頭で紹介
(差別化)



自分好みのメニューや商品を
AIで検索 (購買意欲向上)

飲食



おすすめの素材と調理法に
よるおいしさをデータで紹介
(高付加価値化)

活用事例のイメージ

『おいしさDX共創コミュニティのネットワーク』
を通じ、市内全域へ

にいがた2km²

デジタルサービス企業の集積/DXの推進

さまざまな技術で
各分野に
サービスを提供

・アプリ
開発

味の特性
分析サービス

商品開発
AIシステム

・DX
コンサル



・AI
サービス

・ビッグ
データ
解析

・SNS
サービス

・デジタル
メディア



商品開発AIシステムの活用事例

製造業



企画開発の現場



AIによる新商品開発
(属人化解消・新発想)

営業の現場



新商品の特徴をデータで説明
(販路拡大)

おいしさをデータで表現すると（枝豆）

味覚センサーによる味推定値

※塩ゆでを0とした場合

< 枝豆（塩ゆで） >

（お湯に塩を加え10分加熱）



【旨味の余韻】
旨味コク（後味）

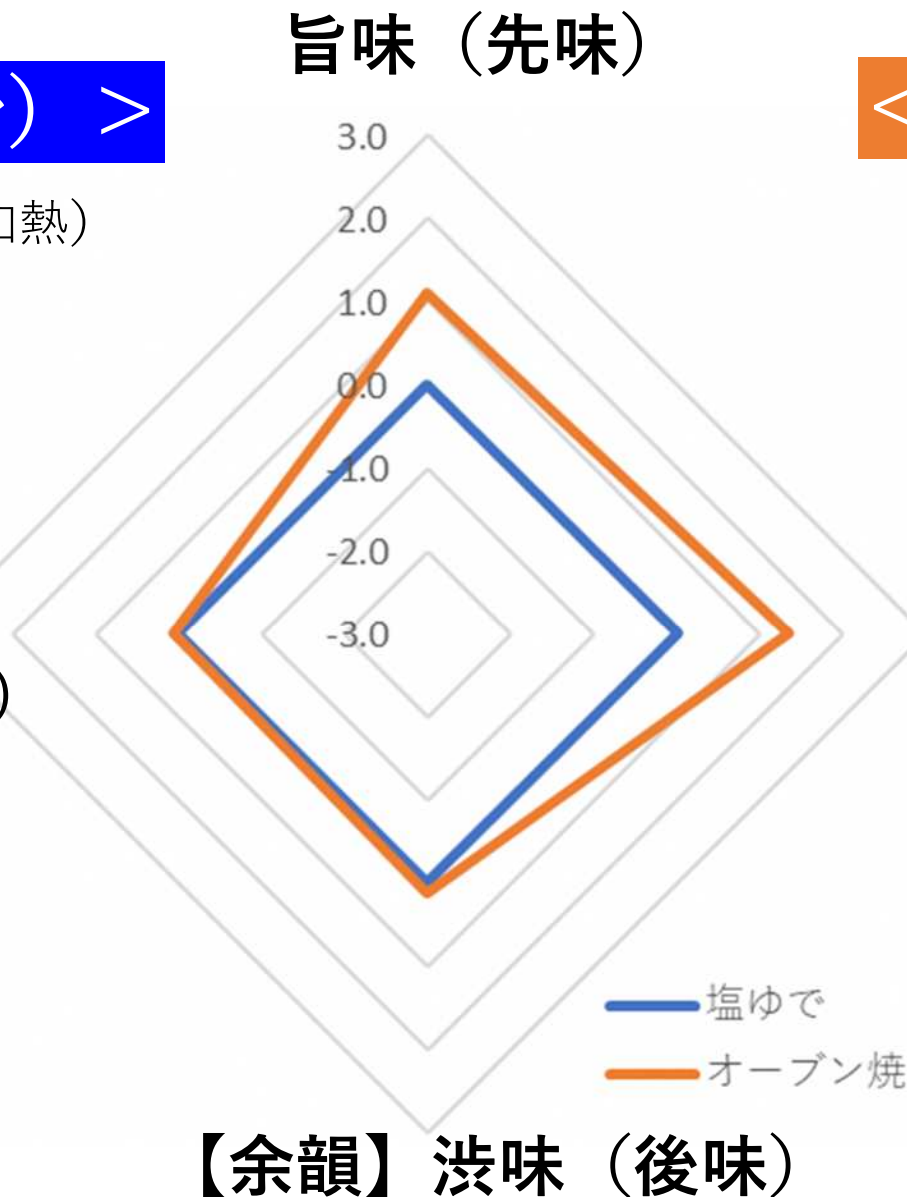
旨味（先味）

< 枝豆（焼き） >

（オーブンで10分加熱）



苦味・複雑味
（先味）



— 塩ゆで
— オーブン焼き

データによる消費者の反応（実証）

- データによる案内でどのくらい来客の注文が変化するのを実証

- 日時 令和6年8月1日～25日 25日間

- 会場 弁慶の泣き処（寿司弁慶） 新潟駅前



- 注文数 塩ゆで枝豆 101人前 焼き枝豆 94人前

- 前年の塩ゆで枝豆の実績はほぼ同等数 → 焼き枝豆分の追加により売り上げ2倍

- アンケートによる分析（データ取得により実施）

- 焼き枝豆注文客の8割が店舗での表示で認知し、7割が分析データを見て注文

- さらに注文客の5割が再注文の意向（リピーターの獲得）

- 経営者のコメント（寿司弁慶 小崎社長）

- 注文の多さと反響に驚いた。新たな食べ方として拡大に期待

- 来年もメニューに加えたい



地域産業創生のための好循環サイクル

地域の産学官との協働による「おいしさDX共創プロジェクト」を核とした好循環サイクルで地域産業創生を持続的に強化する。

- ①**研究力強化**・・・地域産業創生の駆動力となる新潟大学の研究力を徹底的に強化する。
- ②**地域産業の競争力強化**・・・食産業におけるデジタル技術の活用で競争力を強化し、若者にとっての魅力をもますます高める。
- ③**人材育成機能の強化**・・・食のデジタル分野における先端研究の活用、食のデータを活用した実践型インターンシップ

地域産業創生 好循環サイクル

■ 地域産業の競争力強化

- ▶ 情報を活用した「食」関連ビジネスの強化・創出
- ▶ 若者に選ばれる都市 若者にとって魅力的な就業の創出

新潟市・産業界の強み

- ▶ 日本海側最大規模のビジネス拠点『にいがた2km』
- ▶ 国内有数の食産業の集積（政令市2位）
- ▶ 新規IT企業の進出加速（5年で2倍）

研究成果

産業強化

おいしさDX共創プロジェクト

■ 研究力強化

- ▶ 国内外の研究機関との協働による先進技術力強化
- ▶ おいしさDX共創コミュニティでのプロジェクトで食情報の集約・蓄積・活用の高度化を推進。

研究力（新潟大学）の強み

- ▶ 「食」を柱とした異分野融合研究
- ▶ 国内トップレベルの食分野研究
- ▶ 国内外大学との連携（ボルドー大学, UC.Davis）

■ 人材育成機能の強化（学生教育、社会人リスキル）

- ▶ 食×情報の講義群の新設（先端人材による講義）
- ▶ 学生と社会人の共修科目の新設
- ▶ おいしさDX共創プロジェクトを活用した実践型インターンシップ
- ▶ 大学発ベンチャー育成

人材育成（新潟大学）の強み

- ▶ 食分野の講義群高い人気
- ▶ デジタル分野の学生定員増
- ▶ 組織型リスキリング教育制度

人材投入

にいがた2 km「おいしさDX」産学官共創プロジェクト –事業概要–

地域産業の
ニーズ

①新潟の食品の特徴評価

②ペアリング効果を用いた販売展開

③効率的な商品開発ニーズ

ニーズプル型の事業設計

本事業での
実施内容

産業創生

おいしさDX共創
コミュニティ参画企業

社会実装
2つの形



味の特性分析サービス
(Food Knowledge Labo(仮))



商品開発AIシステム
(Food Knowledge System(仮))

研究成果の
社会実装

産業創生を担う
人材育成

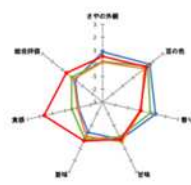
研究開発

新潟大学 + おいしさDX共創
コミュニティ参画企業

<研究開発1>

多角的な食品分析評価研究

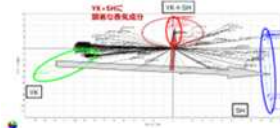
基本五味、物性、香気、調理加工 等



<研究開発2>

食品のペアリング効果研究

食品、調味料、飲料等の組み合わせ
による基本五味、香気、物性等



<研究開発3>

食品製造業特化型のAI研究

データベース構築、AIのモデル研究 等



地域産業創生
好循環サイクル

<“にいがた2km”を中核拠点>



人材育成プログラム受講生が
研究開発プロジェクトに参加

人材育成

新潟大学
NIGATA UNIVERSITY

①人材育成機能の強化

- 学部生・大学院生向け
食のデジタル人材育成プログラムの新設
- 社会人向け
食のデジタル人材リスキリングプログラムの新設

②食科学×情報科学の分野の先端人材の招へい

- 食のデジタル分野における先端研究・技術の講義
- 地域向けのセミナー開催

③食の研究・教育を強化する基盤組織の整備

- 社会共創フードサイエンスセンターの新設
- にいがた2kmサテライトの設置

<参画主体の役割>



新潟市長がトップの最高意思決定機関で
事業方針等の重要事項を決定

おいしさDX

共創コミュニティ



研究開発, 人材育成での協働
※現在20社以上が参画。



地域産業創生の駆動力となる研究
学生を惹きつける研究・教育

おいしさDX共創プロジェクトについて

■おいしさDX共創プロジェクト

①コミュニティ参画企業等との協働で、食を取り巻くデータの収集・分析・蓄積を一括して行う。

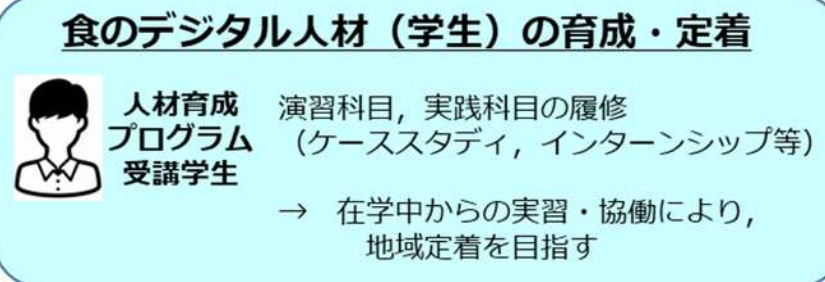
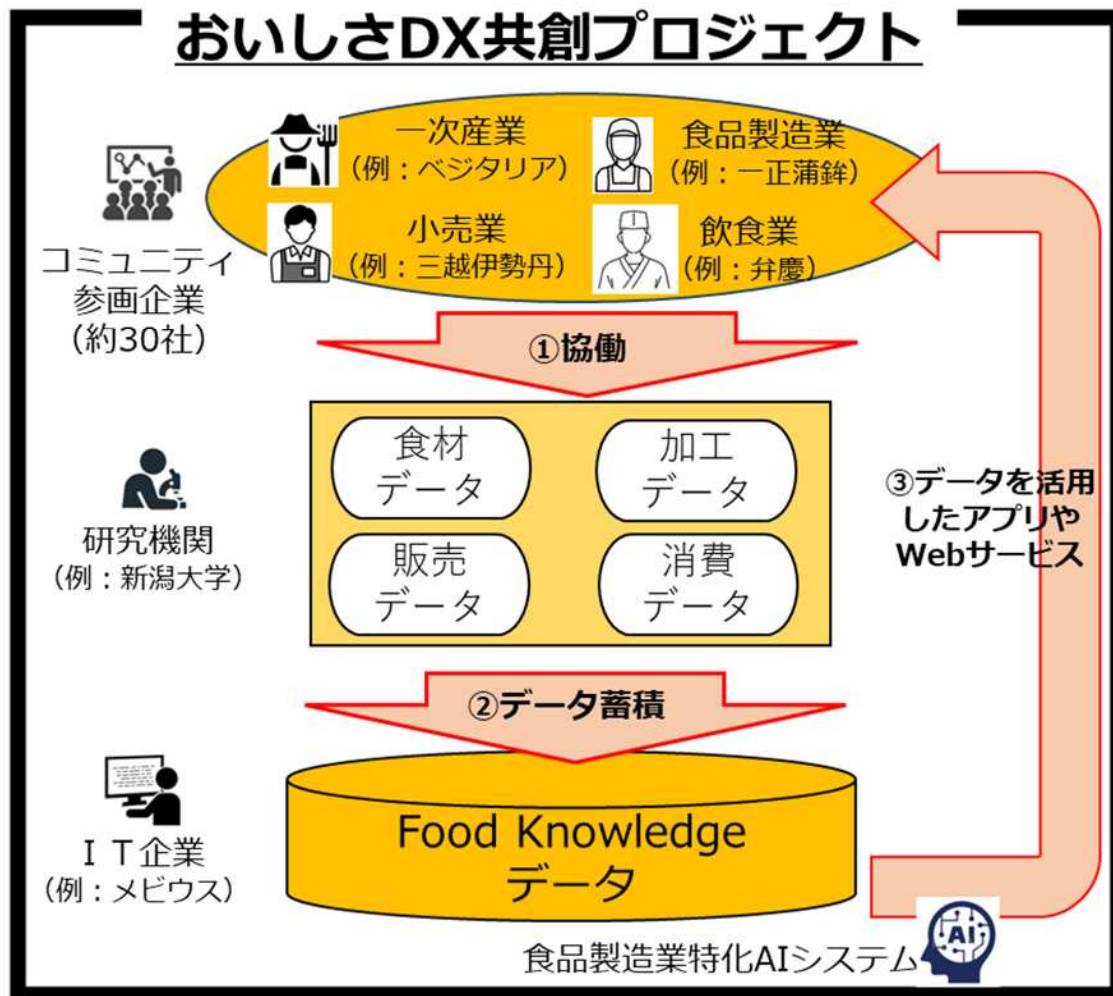
②これらのデータを蓄積するFood Knowledgeデータベースを構築する。

③データやAI等を活用し、コミュニティ参画企業向けのWebサイトやアプリ等を開発し提供する。

※プロジェクトは、地域全体、業界単位、企業単位の3つのドメインでユーザーに応じて展開する。

■各プロジェクトには、学生も参加する。これにより、地域の食産業との関係を深め、将来的な就業数の増加を狙う。また、食のデータを活用した大学発ベンチャー創出にもつなげる。

■プロジェクト全体のマネジメントは、メビウス、新潟市、新潟大学の3者が協働で行う。



協働
定着



地方大学・地域産業創生交付金

■ 事業の目的

① 産業振興

若者を惹きつける地域産業・若者雇用の創出

② 大学改革

地方創生に貢献する地方大学づくり

■ 本事業に必要な5つの要素（全て必須）

産業創生

研究開発

若者雇用創出

人材育成

大学改革

「納得の美味しさ」をデータで紡ぐ

おいしさDX最先端都市へ



ITで笑顔の輪を広げる
株式会社メビウス



真の強さを学ぶ。
新潟大学
NIIGATA UNIVERSITY



新潟市
Niigata City